

FORTINO MITTAG

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | eidottercrème | trüffelmayonnaise € 24

FILET BLACK ANGUS

- Rinderfilet PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 230g € 49
- Rinderfilet PREMIUM „Lady Cut“ ca. 180g € 39
- Chateaubriand PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 500g für 2 Personen € 105

FILET SIMMENTAL RIND

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 38
- SIMMENTAL Rinderfilet Lady Cut ca. 230g € 29
- SIMMENTAL Chateaubriand 500g für 2 Personen € 89

RIB EYE BLACK ANGUS

- Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 6 Wochen gereift ca. 320g € 55

RIB EYE SIMMENTAL RIND

- Rib Eye Dry Aged 3 Wochen gereift ca. 320g € 44

ROASTBEEF

- Rumpsteak Prime beef "DRY AGED" 6 Wochen gereift ca. 300-330g € 39

SPECIAL BEEF

- Rib Eye PRIME WAGYU BEEF Rib Eye "AUS" ca. 320g € 75

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		SAUCEN WARM: extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 5		PORTWEINJUS
- EIERSCHWAMMERLPOLENTA MIT GEBRATENEN EIERSCHWAMMERL € 6		GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- ERDÄPFELRÖSTI - SAUERRAHM - EIERSCHWAMMERL € 6		SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- PAPRIKA & WILDER BROKKOLI € 6		SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2
- GLACIERTE FISOLEN MIT SPECK € 6		MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6		TRÜFFELMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN € 6		

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspresknödel € 6

GEBRATENE WALDPILZE

eidotterravioli | erdäpfelhollandaise | wildkräuter € 26

ZANDER

salatherz | fermentierter knoblauch | lardo | champignons € 36

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 24

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 8. August bis 12. August 2022

Montag

Tomatenrariäten & Schaffrischkäse 12€



Tagliatta vom Rinderfilet mit Champagnerrisotto, Sellerie & Pak Choi 24€
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto, Sellerie & Pak Choi 22€



Tonkabohne & Waldbeeren 10€

Dienstag

Saibling & Rettich 12€



Rosa Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Tagliolini & Sommergemüse 24€
oder

Filet vom Stör mit Wildkräuterpüree & mediterranes Gemüse 22€



Käsekuchen & Zwetschke 10€

Mittwoch

Eierschwammerlcremesuppe mit Schnittlauchöl 8 €



Rosa Kalbsrücken mit Erbsen & wilder Brokkoli 22€
oder

Variation von Edelfischen mit Erbsen & wilder Brokkoli 22€



Mascarpone & Heidelbeere 10€

DONNERSTAG

Geräucherte Entenbrust mit Salatherzen & Holzkohlemayonnaise 12 €



Rosa Rumpsteak mit Bohnen & Erdäpfelflan 22€
oder

Wildgarnelen mit Sepianudeln & Essiggemüse 22€



Haßelnuss in Texturen 10€

FREITAG

Zitronengrasschaumsuppe 8€



Rosa Entenbrust mit Spitzkraut und Erdäpfelknödel 22€
oder

Seesaibling mit Spitzkraut und Erdäpfelknödel 22€



Apfeltarte mit Zitrone 10€

Preis:

2- Gang Menü 22,00€

3- Gang Menü 27,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€